

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa tepung gelatin kaki ayam *broiler* dengan perendaman dalam HCl 3% dan lama perendaman berbeda tidak berpengaruh nyata terhadap kualitas kimia (kadar abu, kadar protein, kadar air, kadar lemak dan karbohidrat). Kualitas fisik tepung gelatin kaki ayam *broiler* dengan perendaman dalam HCl 3% dan lama perendaman berbeda tidak berpengaruh nyata terhadap (pH, kekuatan gel serta kelarutan dalam air).

5.2. Saran

Diharapkan penelitian selanjutnya untuk meningkatkan jumlah konsentrasi HCl untuk perendaman gelatin kaki ayam *broiler* dengan waktu perendaman yang berbeda.